

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.14 «**Диетология и диетотерапия**»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: основные закономерности и принципы лечебного питания; лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения; характеристику и назначение диет; характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания; особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания; современные требования к организации питания детей разного возраста.

уметь: подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов; разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста; профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

обладать компетенциями:

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3), способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания

Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроедение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

Виды учебных занятий по дисциплине – лекции, практические/семинарские занятия.

Форма промежуточной аттестации – **экзамен.**

Разработчик

Левченко М.Н., к.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой

Антонова В.А., д.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)


(подпись)